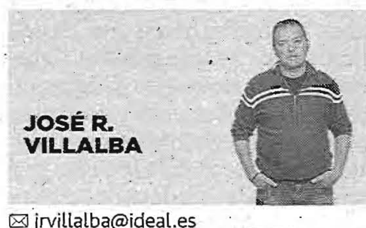


:: FOTO GONZÁLEZ MOLERO

EL APARATO DIGESTIVO DEL 'COLE'

Dar de comer a 22.000 menores en 168 colegios de la provincia cuesta 8,7 millones de euros al año


JOSÉ R. VILLALBA

jrvillalba@ideal.es

GRANADA. El comedor más grande de Granada cuenta con 22.000 clientes diarios y se reparte entre 168 colegios de la provincia. Los comensales tienen edades comprendidas entre los 3 y 16 años, y están atendidos por 850 monitores y profesores, responsables de todos y cada uno de los comedores escolares instalados en los centros educativos. Una maquinaria pesada donde no está permitido cometer errores de bulto.

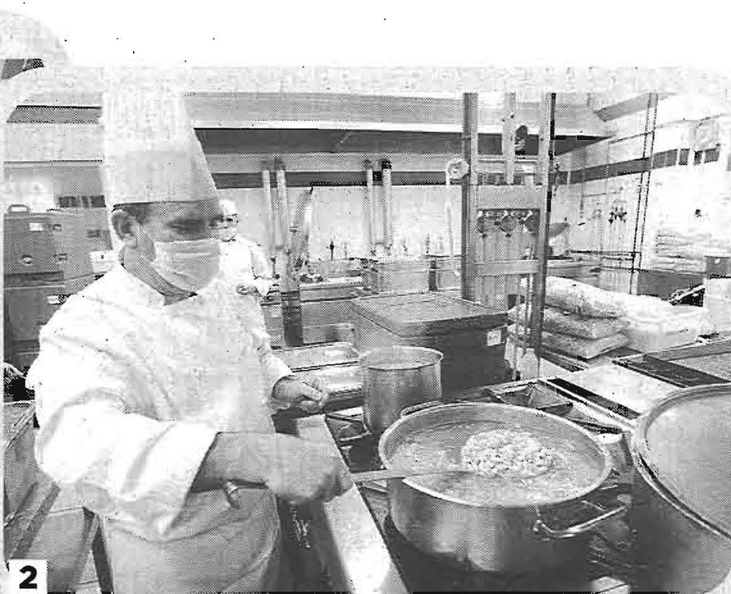
La aparición de larvas de gusano en la comida servida hace quince días en un colegio de La Zubia o la protesta del año 2007 por el mal estado de unas lentejas distribuidas en centros de Cenes de la Vega y Zubia, aunque son hechos aislados teniendo en cuenta el volumen de menús consumidos a diario en los centros escolares, disparan las dudas sobre la calidad de los menús deglutidos cada día por los hijos de padres y madres trabajadoras, en su gran mayoría, que confían en el buen hacer de los comedores escolares para dejar allí a sus vástagos. Las dos denuncias más sonadas en la provincia por los problemas aparecidos en la comida se han dirigido contra dos empresas de catering que trabajan de forma distinta: una sirve comidas de línea fría, cocinadas con días o semanas de antelación, y la otra caliente, en el mismo día.

Apenas siete mil menores comen platos cocinados pocos momentos antes de sentarse a la mesa, son los agraciados por la fortuna de disponer de una cocina de gestión directa en el mismo centro escolar. En la provincia de Grana-

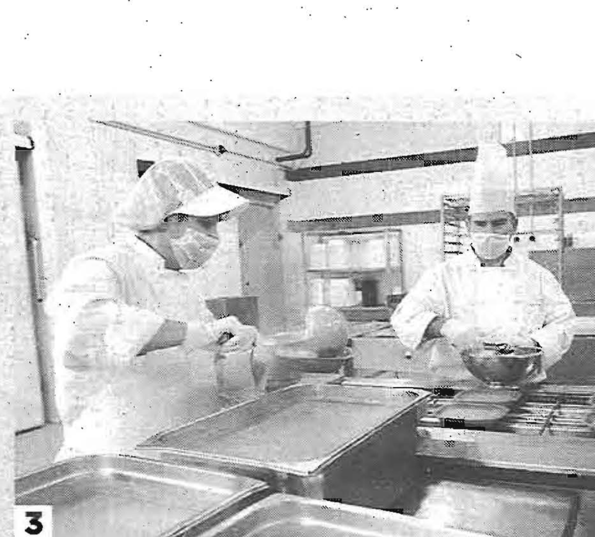




1



2



3

> da hay cuarenta comedores de estas características, aunque son una 'rara avis' seguramente a extinguir porque lo privado le sale más económico a la Administración educativa. El resto de los 128 comedores son atendidos por empresas de catering. Las dos con más presencia son Ibagar, con 39 colegios, y la UTE Brassica-Diesa, con otros 39. La primera es de Granada y la segunda es la unión de un grupo de alimentación ubicado en Jerez de la Frontera con Diesa, un catering con sede en Jun. El resto de empresas operativas son Abensac, de Alcalá la Real (Jaén); Col-Servicol es una empresa malagueña con sede en Alhaurín de la Torre desde donde opera para los colegios granadinos, principalmente los de la Costa; Mediterránea de Catering, con sede central en Madrid y con delegación en Málaga; Serunión, cuyas cocinas centrales están en Almería y Málaga; y la UTE Hermanos Pleguezuelos-Catering, de la comarca de Guadix. Es decir, que de las siete empresas de catering operativas en la provincia, sólo tres elaboran sus alimentos en Granada: el resto los transportan a diario desde sus cocinas de Jaén, Málaga o Almería.

También hay otra distinción en el proceso de elaboración de la comida. Los de línea fría no cocinan la comida en el mismo día. «En nuestro colegio nos reparten la comida dos días por semana, es de línea fría», apunta el director del colegio público La Inmaculada, Francisco Cervera. Cinco de los siete catering trabajan de esta forma.

«A nosotros nos traen todos los días a las doce del mediodía los menús. El primer plato se conserva en caliente en el envase que trae y el segundo se calienta en un horno», explica el director del colegio Emilio Carmona, Antonio Alonso.

«Los catering de comida caliente o los de línea fría no presentan grandes diferencias y los dos ofrecen las máximas garantías, siempre y cuando, respeten los procesos pertinentes de conservación de la comida. Los productos que ofrecen no pierden sus cualidades», señala el jefe de Nutrición y Dietética del Hospital Virgen de las Nieves, Antonio Pérez.

Loli Álvarez es la cocinera del colegio público Gómez Moreno. Éste es uno de los cuarenta centros educativos con cocina de gestión directa. «Nosotros empezamos a trabajar a las 8.30 horas de la mañana, para que los 130 niños del comedor tengan su plato caliente en la mesa a las dos de la tarde». Una cocina tradicional, pero que trabaja en cantidades industriales para sus clientes menudos.

Catering Ibagar abre sus puertas a las cinco de la madrugada. Elaboran los menús servidos a 39 colegios. «La comida se cocina diariamente y no requiere ningún proceso de tratamiento de conservación, es decir ni congelamos ni mantenemos en refrigeración los preparados», apunta la responsable de calidad de este catering, Vanesa García. La hora de reparto se realiza entre las 11 y 12.30 horas de la mañana. Tanto los platos fríos (ensaladas, postres..) como calientes (sopas, potajes, menestras..) se transportan en contenedores estancos e isotermos, de tal manera que siempre se mantienen las temperaturas pertinentes.

Los catering de línea fría son mayoritarios tanto en esta provincia como en el resto de Andalucía. Los expertos defienden que este sistema de conservación en frío es el más garantista para evitar bacterias o cualquier otro tipo de gérmenes en la comida. Primero se cocinan los alimentos y se someten a temperaturas superiores a los 70 grados centígrados para eliminar bacterias o elementos tóxicos y, una vez cocinados, deben ser introducidos en abatidores de temperatura que consiguen un enfriamiento rápido de los platos, de manera que en un margen de tiempo que no supera el límite crítico de 2 horas (la media es de 50 minutos) la temperatura del plato pasa de 70ºC a 10ºC. Una vez abatida la temperatura se procede al envasado del alimento en barquetas de termosellado, sometiéndolos al proceso necesario en base al tiempo que se desea mantener su conservación. Una vez envasado se guarda en cámaras de refrigeración a temperaturas que oscilan entre 0 y 5 grados centígrados. El termosellado de los distintos menús tienen un periodo de garantía de duración que oscila entre los cinco y los 40 días.

Todos los centros educativos disponen de frigoríficos, hornos y microondas eléctricos proporcionados por los catering o por el Ente andaluz de Infraestructuras y Servicios, ISE. A la hora de la comida, cada servicio de catering aporta los monitores que atienden el comedor y los cocineros que ponen la comida a punto antes de empezar a distribuirse por las mesas, calentándola a la temperatura exigida. Los primeros en probarla antes de llegar al plato son los directores de los colegios.

Comida de catering

1. El primer paso es lavar bien los productos naturales para eliminar restos de pesticidas o insectos.

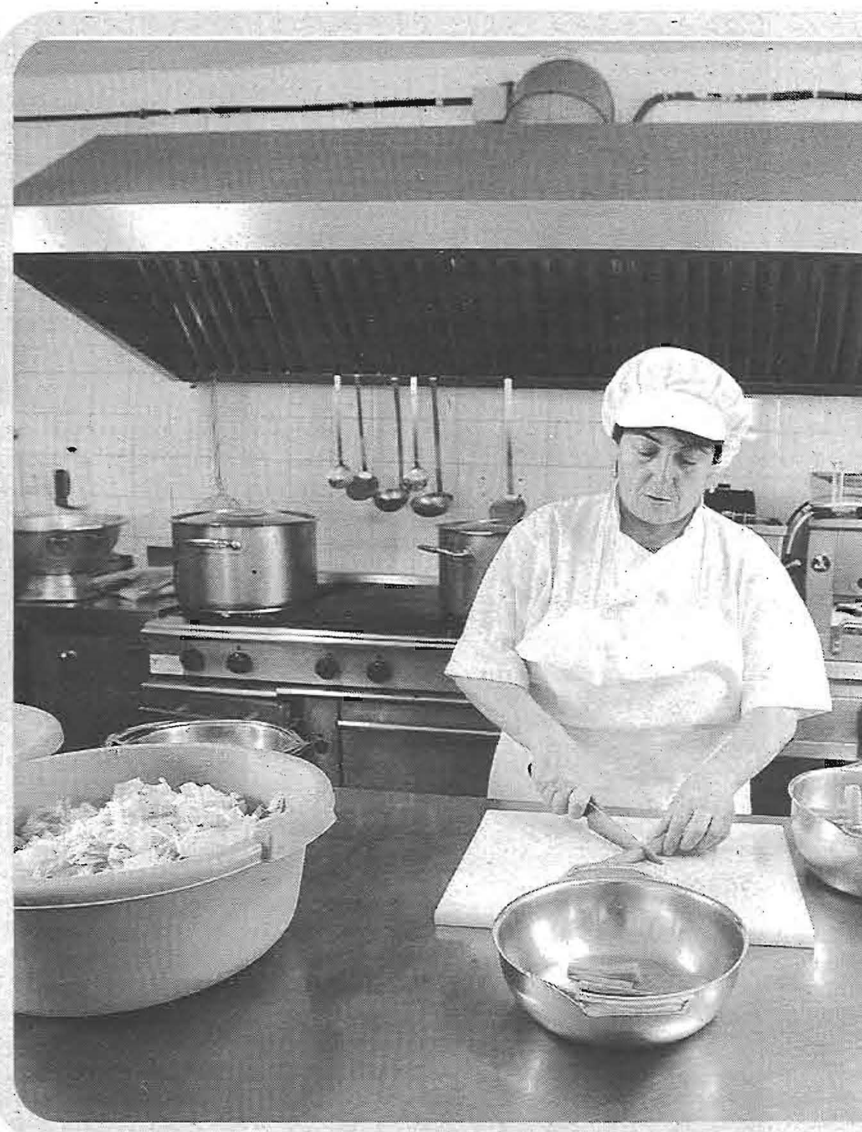
2. Las comidas se cocinan a primera hora de la mañana para que estén listas a las 11 horas.

3. Una vez elaboradas se depositan por raciones en pequeñas bandejas.

4. Si se trata de línea fría tras su pasteurización se conserva en frío entre 0 y 5º.

5. Si se trabaja con línea caliente se conserva en contenedores hasta su traslado al centro.

6. El camión Isotermo mantiene la temperatura del producto y llega al centro a las 12 horas.



Tradicional. La cocinera del colegio Gómez Moreno empieza a elaborar los menús a las 8.30 horas. La comida sale directamente al plato. :: GONZÁLEZ MOLERO

LOS DATOS

168

Los colegios con comedor son 168, de ellos 128 son de catering, el resto de cocina directa.

8,7

Educación gasta 8,7 millones de euros al año en los catering y gestión de comedores.

4,5

El precio del comedor es de 4,5 euros al día, pero el 74% de los 22.000 comensales reciben subvención y al 30% le sale gratis.

7

El número de catering operativos en la provincia es siete.

«Hombre, no es lo que uno come en su casa, pero no está mal», comenta Antonio Alonso, director del colegio Emilio Carmona. Los menús son supervisados por el equipo de dietistas del ISE y forman parte de los criterios que puntúan a la hora de adjudicar el servicio de catering a una empresa u otra.

Los padres vienen pidiendo comedores de gestión directa desde hace años. Pero no les hacen caso. «Si económicamente es imposible, al menos sí pedimos que los catering estén cerca de los colegios y no vengan de lejos», advierte José Antonio Puerta, presidente de la federación provincial de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos, Fapa-Alhambra.

¿Se quejan mucho las familias del servicio de comedor escolar? «Se reciben quejas, pero de forma muy discreta y nunca alcanzan el nivel de denuncia formal. Principalmente porque las raciones son pequeñas o por la falta de información proporcionada por los catering», dice Puerta. Los servicios de consumo de la delegación provincial de Salud no tienen ninguna denuncia de comedores escolares, salvo la presentada hace dos semanas por las familias de alumnos del colegio Isabel la Católica. Educación desembolsará este curso 8,7 millones de euros para la contratación de los catering y funcionamiento de todos los comedores escolares de la provincia. Todo un negocio. Sólo el 26% de los 22.000 comensales pagan 4,5 euros diarios por comer. El resto reciben algún tipo de subvención de la Consejería de Educación: al 30% no le cuesta nada. El aparato digestivo de los colegios no deja de crecer año tras año: uno de cada seis menores de 3 a 16 años come en el colegio.

Vídeo en ideal.es: Las cocinas de Ibagar, por dentro.









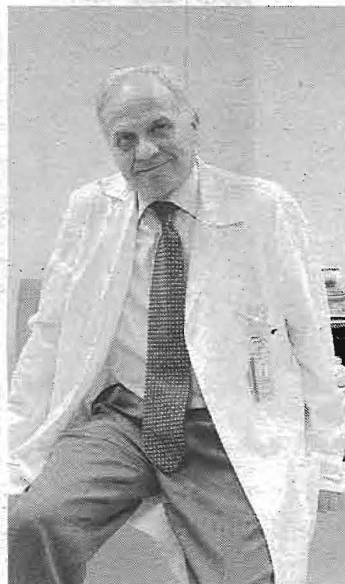


Satisfecha. Esta menor degusta comida ecológica :: G. M.

«En los colegios se come bien»

Antonio Pérez

Jefe de Nutrición y Diétetica del Hospital Virgen de las Nieves



:: J. R. V.

GRANADA. **¿Qué comida es mejor, la recién salida de una cocina, la de línea fría o línea caliente de catering?**

–Las tres opciones son igualmente válidas. Pese a lo creído por mucha gente, las de elaboración por línea fría y línea caliente, siempre y cuando cumplan con las pautas de conservación adecuadas mantienen sus cualidades nutritivas y organolépticas. Las cocinas de gestión directa no son capaces de hacer cantidades industriales de filetes o patatas poco antes de que el cliente se siente a la mesa, por lo general ya lo tienen cocinado de horas antes.

–¿Pero con estos sistemas no pierden cualidades los nutrientes de los alimentos?

–Cualquier aplicación de calor al alimento le hace disminuir sus nutrientes, pero yo no me preocuparía tanto por este tipo de cuestiones y sí por otras.

–¿Por cuáles?

–Lo realmente preocupante es que los niños coman bien. No olvidemos que la obesidad en España es la más alta de Europa. Y un niño obeso no es un niño gordito, sino un niño enfermo.

–¿Y cómo se consigue alimentar bien a un niño?

–confundimos comer bien con comer mucho y eso es un error. Los padres también eludimos nuestra responsabilidad de enseñar a comer a los hijos. El problema en los colegios no es que los niños coman de menos, sino que coman de más. Los menores hacen poco deporte. Y la clave para estar bien alimentado es consumir lo que se come.

–¿Se come bien en los colegios?

–La responsabilidad de enseñar al menor a comer bien debe ser de la familia, no de los colegios. No me cabe la menor duda de que en los centros educativos se come bien, porque para ello hay un exhaustivo control de calidad de lo servido. Salud y Educación están muy encima para evitar que se cometan disparates.

–¿Cuál es la dieta idónea para un menor en crecimiento?

–Eso depende siempre de la actividad física que realice el menor. Debemos comer lo que comían nuestras abuelas: cocidos, lentejas, potajes, comer pan. Hay que recuperar las tradiciones que son muy sabias. Lo importante no es la cualidad, sino la cantidad. Debemos cambiar la mentalidad a la hora de comer y buscarse siempre excusas para hacer ejercicio.

–¿Qué alimentos no pueden faltar durante la semana?

–La leche, el pan no debe faltar, las legumbres, las verduras todos los días y si es posible en las dos comidas, la fruta, carne y pescado. Hay que comer de todo, pero sin exceso. Y hacer ejercicio físico a diario.

Otra cocina es posible

:: J. R. V.

La iniciativa de familias de alumnos del colegio público Gómez Moreno del Albaicín hizo posible la puesta en marcha de un comedor escolar en el año 2003. Rafael Fuentes fue uno de los padres de la idea, que, siete años después, sigue funcionando con 170 comensales frente a los 30 que estrenaron el comedor al principio de la década. «Éramos unos defensores de la escuela pública y queríamos que nuestros hijos se sintieran en ella lo mejor posible», comenta. No se conformaron con montar una cocina en el centro educativo, apostaron porque los alimentos elaborados fueran ecológicos.

El comedor es de los pocos existentes en la provincia gestionados por los propios padres. El colegio Sierra Elvira y otro de Gójar han seguido los pasos del centro albaicinero.

Dos cocineras inician su trabajo a las ocho y media de la mañana en este centro. «Los niños comen el plato recién cocinado», comenta Leo Álvarez mientras vigila la cocción de unas patatas en salsa en la cocina de este centro educativo. Lo único que no tienen ecológico es el pescado, el cerdo y el pollo. «Su precio se dispara y no podemos asumirlo». La asociación de padres y madres, a diferencia de los servicios de catering, no obtiene beneficios: «todo repercute en el comedor o en actividades extraescolares». Los padres y madres de estos menores no sólo se preocuparon de que los menores comieran bien al mediodía, también se les ofrece aula matinal con productos ecológicos y hubo un tiempo que, a media mañana, se repartía fruta entre los alumnos para evitar la ingesta de bollería industrial durante el recreo. «Este tipo de comedores no salen más caros que los de catering, porque las familias pagan igual. Sólo hace falta voluntad de la Administración para apostar por ellos».

Los sueldos de las dos cocineras, de cuatro monitores que atienden el comedor y la adquisición de los alimentos sale de los 4,5 euros abonados a diario por cada comensal y de la subvención recibida de la Junta de Andalucía. Y el efecto inmediato de esta buena gestión repercute en la salud de los menores: «En este colegio no hay niños obesos». Otro tipo de cocina es posible.